

Lagerung von Obst, Gemüse Salat und Kartoffeln

Obst

- Das Obst in geeigneten Verpackungen bzw. Lagervorrichtungen aufbewahren.
- Die Lagertemperatur auf die jeweilige Obstsorte abstimmen.
- Bei zu tiefen Temperaturen (<1°C) bzw. Kühllagerung entstehen bei einigen Obstarten (z.B. Äpfeln) Braunfärbungen an Schale und Fruchtfleisch und (z.B. bei Pfirsichen) wird das Fruchtfleisch faserig und trocken.
- Grundsätzlich gilt: Kühlen verlängert die Haltbarkeit von Obst.

Gemüse und Salat

- Der hohe Wassergehalt der meisten Gemüsearten (z.B. Tomaten, Kopfsalat, Blattspinat, Gurken, Bohnen) grenzt die Lagerdauer stark ein (1 bis 4 Wochen).
- Andere Sorten jedoch wie Kartoffeln, Karotten, Rot- und Weisskohl sowie Sellerie können im Keller bis zu 9 Monaten gelagert werden.

Kartoffeln und Kartoffelerzeugnisse

- Besonders bei der Lagerung von Kartoffeln sollte eine dunkle, luftige, trockene und bei 5°C bis 8°C kühle Umgebung vorhanden sein.
- Eine unbeschädigte Schale, trockene Oberfläche und gesunde Knolle sind weitere Voraussetzungen für eine gute Lagerfähigkeit.
- Kartoffelerzeugnisse entsprechend den Herstellerdaten lagern.



